



via della Vecchia Ceramica, 1 - 33170 Pordenone (PN) - Italy  
C.F. e P.I. 01772890933 PEC: [aas5.protgen@certsanita.fvg.it](mailto:aas5.protgen@certsanita.fvg.it)  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

**Referenti per la pratica:**

**Dott.ssa Fabiola Stuto** SIAN-Area Igiene della nutrizione  
0434 369986 [fabiola.stuto@aas5.sanita.fvg.it](mailto:fabiola.stuto@aas5.sanita.fvg.it)  
**Dott.ssa Eleonora Biasotto** SISP  
3204643364 [eleonora.biasotto@aas5.sanita.fvg.it](mailto:eleonora.biasotto@aas5.sanita.fvg.it)

**Responsabile del procedimento: Dott. Lucio Bomben**

struttura: Dipartimento di Prevenzione  
telefono: 0434 369978  
mail: [lucio.bomben@aas5.sanita.fvg.it](mailto:lucio.bomben@aas5.sanita.fvg.it)

Ai Pediatri di Libera Scelta

Ai Medici di Medicina Generale

Alle Amministrazioni Comunali

Ai nidi, alle scuole dell'infanzia e agli Istituti Comprensivi  
della provincia di Pordenone

Trasmissione via pec

Oggetto: Linee guida per i Certificati medici nella ristorazione scolastica

Le Linee guida per i Certificati medici nella ristorazione scolastica nascono dall'esigenza di regolamentare l'organizzazione del servizio di somministrazione di "diete speciali" alternative, individuando procedure standardizzate, chiare e condivise.

Negli ultimi anni si è assistito nell'ambito della ristorazione scolastica ad un incremento di "diete speciali" corredate da certificati medici, non sempre associate a patologie alimentari e supportate da diagnosi precisa secondo la medicina ufficiale.

Particolare attenzione deve essere posta ai casi di allergie e intolleranze alimentari per i quali la dieta personalizzata è essenziale nel mantenere un buono stato di salute. Considerando che la mensa non ha solo un ruolo nutrizionale, ma anche di educazione alimentare, in particolare per quanto riguarda l'aspetto di socializzazione e di condivisione del pasto, il bambino affetto da queste patologie non deve essere penalizzato ma, come i suoi compagni, deve poter variare il più possibile l'alimentazione. Proprio per non "differenziare" questi piccoli utenti, vengono elaborate delle "diete speciali" personalizzate, il più simile possibile al menù collettivo, con l'esclusione totale degli alimenti causa di patologia.

Non è giustificabile quindi la segnalazione di quei casi che sono legati più a "neofobie" individuali o ai capricci di alcuni bimbi che rifiutano categoricamente determinati cibi, perché non apprezzati. In questi casi non è possibile prevedere "l'alternativa", poiché questa porterebbe inevitabilmente al rifiuto da parte della maggioranza dei bambini di assaggiare cibi nuovi ed in particolare quelli più salutari, come pesce e verdure. E' necessario, quindi, l'impegno di tutti (scuola, genitori, Ditta di ristorazione, Amministrazione Comunale, Azienda Sanitaria, Medico prescrittore) al fine di perseguire il raggiungimento dell'obiettivo di promuovere una corretta alimentazione a favore del benessere dei bambini.

Il Dipartimento di prevenzione dell'AAS5 fornisce le allegate Linee Guida allo scopo di consentire un corretto inquadramento e una coerente gestione della problematica, raccomandando a tutti i soggetti interessati di attenersi alle indicazioni contenute e di darne ampia diffusione anche ai docenti e agli educatori.

Si ringrazia per la collaborazione e si resta a disposizione per ogni ulteriore informazione.

Cordiali saluti.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione  
n. 5 Dott. Lucio Bomben  
(firmato digitalmente)

Stampa circolare: AZIENDA PER L'ASSISTENZA SANITARIA n. 5 FRIULI OCCIDENTALE PORDENONE REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

# Azienda per l'Assistenza Sanitaria

## n. 5 "Friuli Occidentale"

Via della Vecchia Ceramica, 1 - 33170 Pordenone

C.F. e P.I. 01772890933 - PEC [aas5.protgen@certsanita.fvg.it](mailto:aas5.protgen@certsanita.fvg.it)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE



## LINEE GUIDA PER I CERTIFICATI MEDICI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica deve rispondere alla richiesta di "Dieta speciale per patologia" a tutela della salute fisica e psicologica dei bambini interessati all'interno di una comunità scolastica.

In questo caso è opportuno che vengano adottate idonee procedure nell'intento di ridurre tutte le richieste improprie e non derivanti da motivazioni di tipo sanitario, che potrebbero paradossalmente andare a ridurre la doverosa attenzione verso la sicurezza e la qualità dei pasti per i soggetti realmente affetti da patologie.

Gli insegnanti e i genitori sono quindi invitati a limitare le richieste di variazione del menù ai soli casi in cui sia diagnosticata una patologia di tipo metabolico, neurologico, allergico o di intolleranza a determinati alimenti. Per i casi con un problema comportamentale o un approccio con il cibo estremamente difficile e complicato che mette in grande difficoltà le insegnanti, se la scuola lo ritiene necessario si può prevedere l'attivazione di un percorso specifico individualizzato in collaborazione con la famiglia, la scuola, il Pediatra di Libera Scelta del bambino e l'Azienda Sanitaria.

La richiesta di diete speciali per patologia ed il corrispondente certificato medico devono essere inoltrati all'inizio di ogni anno scolastico dal genitore alla Scuola di appartenenza oppure all'Ufficio comunale competente.

### Certificazione medica

Al modulo di richiesta di dieta speciale per patologia va allegata la certificazione medica che deve essere rilasciata dal Medico di Medicina Generale o dal Pediatra di Libera Scelta o dal Medico Specialista del Sistema Sanitario Nazionale o da un Centro Ospedaliero del Sistema Sanitario Nazionale.

Tale certificazione deve contenere in modo preciso la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc..) e/o i riferimenti clinico-anamnestici (sintomi e segni) associati all'alimento.

La certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro i componenti della dieta da escludere, specificando quindi:

- gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti.

Si ricorda che quando si vieta un alimento, verrà escluso dalla dieta :

- l'alimento tal quale (uova, latte, arachide);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, etc.);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.





Si precisa che **non sono accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere come:

- l'indicazione di una categoria merceologica o commerciale (es. cereali, latticini, semi, tuberi, legumi).
- l'esclusione di una preparazione gastronomica (es. sugo al pesto, frittata alle verdure, ravioli, pesce impanato).
- l'indicazione specifica di alimenti sostitutivi (es. sostituire la minestra di verdure con pasta all'olio).

Si precisa inoltre che **non sono ritenuti validi** i certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come *non gradisce... rifiuta... è ipersensibile... non assume...*

Si ritiene non debbano essere accettate richieste per diete speciali corredate da test con validità scientifica non riconosciuta (quali ad esempio test chinesiologici, analisi del capello, valutazioni iridologiche e altri test che non trovano collocazione nell'ambito della medicina ufficiale).

#### Modifica o sospensione della dieta

Nel caso in cui venga presentata, nel corso dell'anno scolastico, una nuova certificazione medica, questa annulla completamente la precedente che non sarà più presa in considerazione.

Per sospendere la somministrazione della dieta speciale è necessario presentare una certificazione medica che ne richieda la sospensione.

#### Attuazione della dieta

L'Ufficio comunale competente o la Scuola di appartenenza, verificata la correttezza della richiesta e della relativa certificazione, provvede a trasmettere l'indicazione dietetica al Responsabile del Centro cottura per la sua attuazione e la relativa gestione organizzativa.

E' opportuno che la Dirigenza scolastica sia al corrente di quanti e quali alunni presenti nella Scuola necessitano di regimi dietetici particolari, anche per informare gli insegnanti presenti al momento del pasto.

Nel caso in cui la certificazione presentata, pur rispondendo alle caratteristiche indicate, non permetta una corretta attuazione della indicazione dietetica essendo:

- una dieta ad esclusione per allergie o intolleranze multiple
- una dieta difficilmente adattabile al menù scolastico

l'Ufficio comunale competente o la Scuola di appartenenza può richiedere la collaborazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AAS5.

Dal momento del ricevimento della richiesta di collaborazione, completa di tutta la documentazione, sarà cura del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione definire, eventualmente interpellando il Medico prescrittore e la famiglia, l'indicazione dietetica specifica per l'attuazione della dieta, entro un tempo massimo di 30 giorni.



FAC SIMILE

Alla Scuola o Ente Gestore  
del Servizio di Ristorazione Scolastica  
Comune di .....

Anno scolastico .....

Il sottoscritto/a .....

genitore dell'alunno/a .....

frequentante la classe.....Sez.....Scuola.....

**DICHIARA**

che il proprio figlio è affetto da.....

**e CHIEDE**

che venga somministrata una dieta priva di .....

.....

.....

**Al riguardo allega certificazione medica**

FIRMA MADRE ..

.....

FIRMA PADRE

.....

FIRMA DI CHI ESERCITA LA POTESTA' GENITORIALE

.....



FAC SIMILE

Alla Scuola o Ente Gestore  
del Servizio di Ristorazione Scolastica  
Comune di .....

Anno scolastico .....

Il sottoscritto/a .....

genitore dell'alunno/a.....

frequentante la classe.....sez.....Scuola.....

### CHIEDE

Una dieta per motivi etico-religiosi (tale richiesta rimane valida per l'intero anno scolastico) con l'esclusione dei seguenti alimenti:

- carne di maiale e derivati
- tutti i tipi di carne e derivati
- tutti i tipi di carne e e pesce (latto-ovo-vegetariana)
- altro: specificare.....

Data: .....

FIRMA MADRE..

.....

FIRMA PADRE

.....

FIRMA DI CHI ESERCITA LA POTESTA' GENITORIALE

.....